



Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 mars

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade de pomme de terre CE2 flammande	Concombre vinaigrette	Céleri bio rémoulade	Rosette*
Plat principal	Raviolis spinaci bio sauce tomate	Cordon bleu de volaille	Steak haché au jus	Saucisse de Toulouse*	Cubes de colin panés multicéréales
Légume Féculent	***	Haricot plat	Riz	Coquillettes HVE	Printanière de légumes
Produit laitier	Petit suisse arôme bio	Vache qui rit	Emmental	Yaourt sucré fermier La Vache Occitane	Pointe de brie à la coupe
Dessert	Fruit	Compote bio	Mousse chocolat	Madeleine	Fruit

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Fermier

Menus sans viande

Mardi : Nuggets de blé

Mercredi : Poisson au court bouillon

jeudi : Omelette

Vendredi : Surimi mayonnaise (entrée)



Restaurant scolaire

Menus du 13 au 17 mars



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Écoulent
	Produit laitier
	Dessert

<p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>Rôti de dinde sce pruneaux</p> <p>Riz IGP </p> <p>Yaourt à la fraise bio </p> <p>Cookie au chocolat bio </p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Jambon grill* sauce fermière </p> <p>Purée de potiron CE2 </p> <p>Carré ligueil à la coupe</p> <p>Fruit bio </p>	<p>Chou blanc mayonnaise</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes </p> <p>Farfalles </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pâtes napolitaine</p> <p>Nuggets de poisson </p> <p>Haricots verts HVE </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Biscuit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Gnocchis sauce tomate et mozzarella</p> <p>***</p> <p>Carré frais président</p> <p>Fruit</p>
--	--	---	---	---

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Fermier

Menus sans viande

Lundi : Colin sauce pruneaux
Mardi : Galette végétarienne
Mercredi : Omelette

Restaurant scolaire

Menus du 20 au 24 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi African Tour	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pomme de terre CE2 mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade de tomate au surimi	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulettes de bœuf bio sauce orientale	Escalope viennoise	Poisson meunière	Sauté de poulet Yassa	Gratin de macaronis bio à la provençale
Légume Féculent	Purée	Brocolis persillés CE2	Petits pois	Riz	***
Produit laitier	Petit louis	Fromage blanc nature	Saint Paulin	Petit suisse arôme	Gouda
Dessert	Fruit	Confiture	Compote	Moelleux à la banane et pépites chocolat	Fruit

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Profuit Fermier



Menus sans viande

Lundi : Filet de poisson sauce orientale

Mardi : Escalope panée végétale

Jeudi : Filet de poisson sauce yassa

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Restaurant scolaire

Menus du 27 au 31 mars



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



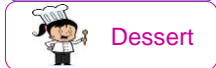
Plat principal




Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Salade de blé 
CE2 provençale

Blanquette de poulet à la crème

Carottes persillées

Yaourt arôme

Fruit

Céleri bio 
rémoulade

Galette végétarienne

Lentilles

Edam

Biscuit roulé fraise

Taboulé


Wings de poulet fermier 


Haricots beurres
CE2 

Flan nappé caramel

Tarte flan

Salade de riz arlequin

Filet de colin 
sauce currywurst

Jardinière de légumes **CE2** 

Vache picon

Fruit

Radis beurre

Grignottes de porc*
sauce barbecue 

Coquillettes HVE 

Cœur de bleu à la coupe

Mousse chocolat

Légendes :

-  Haute valeur environnementale
-  Appellation d'origine protégée
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
-  Œuf de France
-  Label rouge
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
-  Produit Fermier

Menus sans viande

Lundi : blanquette de poisson
Mercredi : Feuilleté au fromage
Vendredi : Omelette

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Restaurant scolaire

Menus du 03 au 07 avril



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de pomme de terre CE2

Boulettes tomate mozzarella

Choux fleurs CE2

Petit suisse arôme

Biscuit

Crêpe au fromage

Petits pois à l'ancienne* (pdt CE2)

Mimolette

Fruit bio

Macédoine mayonnaise

Filet de poulet sauce curry

Semoule bio

Fromage blanc sucré

Fruit

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes bolognaise bio

Tartare ail et fines herbes

Rocher noix de coco

Saucisson à l'ail*

Lamelles d'encornets panées

Ratatouille

Coulommier à la coupe

Fruit

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Fermier

Menus sans viande

- Mardi** : Omelette & petits pois
- Mercredi** : Filet de poisson sauce curry
- Jeudi** : Lasagnes aux légumes
- Vendredi** : Surimi mayonnaise



Restaurant scolaire

Menus du 10 au 14 avril



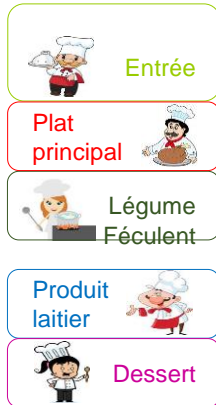
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Pâques

Vendredi



Taboulé

Pizza aux légumes bio

Haricots verts HVE

Petit moulé

Fruit

Betterave vinaigrette

Paupiette de veau sauce champêtre

Riz pilaf

Gouda

Petit beurre

Carottes râpées vinaigrette

Boulettes d'agneau au jus

Purée

Gélifié vanille

Muffin tout choco

Salade pépinettes HVE

Bâtonnets de poisson panés

Épinards à la béchamel

Gouda

Fruit

Légendes

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Fermier



Menus sans viande

Mercredi : Poêlée de légumes et pois chiches (plat)

Jeudi : Filet de poisson court bouillon & purée

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Restaurant scolaire

Menus du 17 au 21 avril



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit laitier

Dessert

<p>Rosette*</p> <p>Rôti de dinde sauce romarin</p> <p>Pennes HVE</p> <p>Pont l'évêque AOP à la coupe</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de blé CE2</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Duo de courgettes jaunes et vertes</p> <p>Yaourt sucré fermier La Vache Occitane</p> <p>Madeleine</p>	<p>Ouf blanc mayonnaise</p> <p>Paëlla au poulet</p> <p>***</p> <p>Emmental</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Carottes bio persillées</p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit bio</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Pâtes au fromage</p> <p>***</p> <p>Petit suisse arôme</p> <p>Mousse au chocolat</p>
--	--	---	--	--

Légendes

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Ouf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Profuit Fermier

Menus sans viande

Lundi : Ouf dur mayonnaise & Filet de poisson sauce romarin

Mardi : Crêpe au fromage

Mercredi : Paëlla au poisson